

POSTGATAN

E N G A S T R O N O M I S K F R I T I D S G Ä R D

POSTGATANS AFTER WORK

TIS-FRE - 17-18

Det finns alltid skäl till att unna sig! Slink in på vår gastronomiska fritidsgård och njut av en värdig after work

Ostron & Bubbel	195
2 Fine de Claire No2	
2 Gratinerade Ostron	
1 glas Michel Gonet "Mesnil Sur Oger"	
Plock deluxe	99
Postgatans utvalda snacks	

Råbiff & Öl	225
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår – husets pommes frites - valfri öl ifrån tappen	
Västerbottenostbakelse & Riesling	185
*Alkoholfria alternativ finns självklart	

SNACKS

Mandelpotatischips med dill, lök och syrad grädde	45
Lufttorkad skinka från Fors Säteri	95
Anklevermacaron med pumpa och timjan	59
Två sorters nygräddat bröd med kryddigt ister och brynt, vispat smör	59
Rostade mandlar med aromatiska kryddor	39
Marinerade oliver	39
Ostron - <i>styckpris</i>	30
Gratinerade ostron - <i>styckpris</i>	40
Postgatans utvalda ostar (pris per bit)	65
Brie de meaux - Gruyere reserva - Röde fyr från Vassmolösa	

SMAPAS

Västerbottenostbakelse - löjrom - brynt lök - vinaigrette på dill, hasselnötter och kallpressad rapsolja	155
Sotad, dykfångad pilgrims mussla från Hitra - råmarinerad enokisvamp - umamibuljong - vinterpumpa - bakad äggula	179
Krokett på torsk, rostad vitlök och citron - mandelpotatiscrème - frissésallad - äpple - tryffeldressing	139
Vår egensaltade stenbitsrom - sötsyrlig mousse på yoghurt och västerviksenap - krispig havtorn - dill - smörstekt brioche	169
Skummig soppa på fjolårsäpple - ankleverroyal - rilette på kanin från Marieannelund - nypon på flera vis	159
Handskuren tartar på björkflammad kalvfilé - vintersvamp - semitorkade oliver - långlagrad parmesanost	159
Lättrökt korb på lamm från Västerslät - kryddiga korngryn - rödbeta ifrån Solmarka gård - gremoulata - emulsion på fänkålsättika	135
Grillad gemsallad - viniagrette på grädde, aromatiska örter och fläderblom - syltade valnötter - brynt bröd - fingerlime	105

SOM ETT BREV PÅ POSTEN!

För dig som har lite svårt att välja - här har vi plockat russen ur kakan så att ni bara kan luta er tillbaka och ha det gott!

Menyn består av sju serveringar och serveras till samtliga vid bordet. Fråga oss om ni önskar veta vad som serveras eller förbered er på en överraskning!

Meny - 850:-
Meny inklusive vinpaket - 1500:-
Meny inklusive ölpaket - 1150:-

VARMRÄTTER

Bakad skreitorsk - variation på purjolök - kombination på majrova - soya - smörad räksky	295
Halstrad hälleflundra - frikassé på princesspotatis, palsternacka och blåmusslor - pepparrotssmörsås - persiljecrème - frasig svartrot	325
Confiterat anklår - trilogi på jordärtsskocka - rostad, ekologisk potatis från trakten - anksky varsamt kryddad med citrontimjan och picklade vindruvor	269
Grillad entrecote från Dackebygdens kött i Virserum - luftigt emulsion på café de Paris smör - vitlöksbrynta haricot vertes - husets pommes frites	315
Postgatans råbiff med lagrad prästost, äpple, kapris och frasig purjolök - vår egna pommes frites	169/ 239
Kryddbakad rotselleri - trilogi på jordärtsskocka - vitlöksslungade bönor - friterat ekoägg - viniagrette på soya, citrontimjan och sötsyrliga druvor	235

DESSERTER

Citrontarte hommage MPW	65
Dessert au jour	75
Mikkels chokladpralin	29
Nyvevad vaniljglass - lakritsfudge - macadamianötter - hjortron	95
Sorbet och mousse på blodapelsin - rostad mandel - olivolja - thaibasilika	105
Postgatans utvalda ostar (pris per bit)	65
Brie de meaux - Gruyere reserva - Röde fyr från Vassmolösa	



POSTGATAN

E N G A S T R O N O M I S K F R I T I D S G Ä R D

Ö L

FATÖL

Stiegl	68
Sweet Water - IPA	78
S:t Eriks - Pale Ale Citra	78
Gästkranen	72

FLASKÖL

Brouwerij Verhaeghe - Duchesse de Bourgogne	85
De Molen - Mooi & Meedengools	65
Lagunitas - Aunt Sally	68
New Belgium - Le Terroir 2015	165
New Belgium - French Oak Saison	165
New Belgium - Tart Lychee	165
Trinity - Red Swingline	125

L Ä T T D R Y C K

Äppelmust	43
Rudenstams - Vitavinbärs	52
Rudenstams - Svartvinbärs	52
Bitburger Drive	47
Mikkeller - Berliner Weisse	57
Mikkeller - Drink'in The Sun	57
Brekeriet - Picnic Sour	62
Brekeriet - Picnic Sunrise	67

S P R I T

Highland Park - 12 Years - Single Malt Scotch Whisky - Highland	38
Macallan - 12 Years - Highland Single Malt Scotch Whisky - Highland	38
Lagavulin - 16 Years - Islay Single Malt Scotch Whisky	46
Port Charlotte - 10 Years - 2003 - Single Cask - Islay Single Malt Scotch Whisky	82
Tomatin - Single Malt - 12 Years	38
Tomatin - Single Malt - 18 Years	45
Tomatin - Cù Bòcan	32

COCKTAILS

Highball Mimosa - champagne 134
färskpressad apelsinjuice

Benno - gin - cointreau - citron - soda 132

New York sour - bourbon - citron - socker - äggvita - vin 134

Malmen 8.0 - rom - havtorn - maraschino - äggvita - soda 132

Rock & Corn - bourbon - bitters - karamell 132

Clover Club - gin - citron - hallon - äggvita 132

S P R I T

Blanton's - Single Barrel Bourbon	42
Buffalo Trace - Straight Bourbon	28
Van Winkel - Special Reserve - 12 Years Old	109
Lemorton - 1986 - Vieux Calvados Domfrontais	84
Lemorton - 25 ans - Vieux Calvados Domfrontais	79
Domaine Roulot - Marc de Bourgogne	53
Domaine Roulot - Fine de Bourgogne	42
Godet - XO	32
Hennessy - Fine de Cognac	39
Domaine Roulot - Liqueur d'Abricots	39
Domaine Roulot - Eau de Vie Poire Framboise	73
Poli - Grappa - Veneto	41
Poli - Barrique Grappa - Veneto	43
Cascina delle Rose - Grappa di Barbera Superiore	45

S P R I T

Distillerie des Terres Rouges - Mythe Absinthe	68
Arette - Blanco - Tequila	32
Christian Drouin - Le Gin - Normandie	42
Admiral Collingwood - Navy Strength Hand Crafted Gin	45
Dry Gin - Sprithyllan	32
Silent Pool - Gin	42
Aalborg - Taffel	22
Aalborg - Jubileum	26
Acquavite di Vinaccia	42
Staibano - Lemon Liqueur	32
Andreas Scovero - Vermouth	32
Vergano - Bianco	32
Belle Epoque - Vermouth di Torino	32
Chartreuse - Liqueur Fabriquée	32
Pernod	28
Diplomatico - Reserva - Extra Anejo Rum	36

